



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Organiser et réaliser les préparations préalables à la fabrication.
- Réaliser les produits de chocolaterie, la confection des confiseries et la fabrication des pâtisseries spécialisées à base de chocolat.
- Conditionner et stocker des produits semi-élaborés et les produits finis.
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux.
- Contrôler la conformité des produits de la réception à l'expédition.
- Communiquer en équipe et informer le client.

CONTENU

- Pratique en pâtisserie
- Technologie en pâtisserie
- Arts appliqués
- Sciences Appliquées
- Commercialisation
- Gestion Appliquée

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel et distanciel
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de pâtisserie équipé de 20 postes de travail sur une surface 200 m²
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant
- Centre Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagnement personnalisé et soutien
- Salles équipées d'un vidéoprojecteur, salles informatiques.

ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF en apprentissage (Contrôle en Cours de Formation) ou en épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble
Possibilité de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé
Taux de réussite : 87,5 % en 2019 et 100 % en 2020

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :
l'EFMA est signataire de la Charte H+
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.
Réfèrent Handicap à votre disposition :
Corinne BART au 04 74 43 67 00



LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.
- Être titulaire du CAP Pâtissier ou de la Mention Complémentaire Pâtissier

LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

DELAI D'ACCES

Rentrée principale en septembre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture

CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleuri
CS 24013
38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex
Téi. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site
www.efma.fr

Sur Facebook et Instagram [efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)